

Focaccia mit Kirschtomaten

Zutaten

Teig

- 250 ml lauwarmes Wasser
- ¼ Würfel frische Hefe (30 g)
- 1 TL Zucker
- 150 g Kartoffeln, gekocht, abgekühlt und klein gedrückt oder gerieben
- 500 g Mehl
- 1 TL Salz
- 20 g natives Olivenöl und etwas mehr zum Einfetten

Belag

- 30 g natives Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 20 Cherry-Tomaten, halbiert
- 2 EL Oregano, getrocknet
- ½ - 1 TL grobes Salz, nach Geschmack

Zubereitung

Teig

1. Wasser, Hefe und Zucker vermischen.
2. Klein gedrückte oder geriebene Kartoffeln zugeben.
3. Mehl, Salz und Olivenöl zugeben und einige Minuten mit den Händen oder einer Küchenmaschine kneten.
4. Eine Schüssel einfetten und den Teig in die vorbereitete Schüssel umfüllen. Abgedeckt an einem warmen Ort 2 Stunden gehen lassen.

Belag und Fertigstellung

1. Backofen auf 200°C vorheizen. Ein Backblech einfetten.
2. Knoblauch durch die Knoblauchpresse pressen.
3. Gepresstes Knoblauch in einer Schüssel mit Olivenöl, Tomaten und 1 EL Oregano vorsichtig vermischen und ziehen lassen.
4. Teig mit geölten Handflächen auf dem vorbereiteten Backblech verteilen und dabei mit den Fingern Mulden in den Teig drücken.
5. Gewürzte Tomatenmischung auf den Teig geben und so verteilen, dass die Schnittflächen nach oben zeigen. Focaccia mit 1 EL Oregano und grobem Salz bestreuen, 20-25 Minuten (200°C) backen, in Stücke schneiden und servieren.

Berechnung von CO²-Emissionen über Klimatarier: https://www.klimatarier.com/de/CO2_Rechner

(Leider gibt es oft nicht alle Zutaten. Da muss man dann etwas ähnliches nehmen. Man bekommt trotzdem ein gutes Feeling für die Klimarelevanz verschiedener Gerichte und wie sie sich durch eine Veränderung der Zutaten (bspw. Butter tauschen mit Pflanzenmargarine) verändern)

